

Odin-boerderij De Beersche Hoeve bestaat 10 jaar!

Op het prachtige landgoed Baest, tussen de bossen bij Oostelbeers (NB), begon biologische coöperatie Odin in 2016 aan een uniek initiatief: een eigen biodynamische boerderij die nieuwe groentevarianten ontwikkelt, het zaad daarvan in de handel brengt en nu groenten levert aan de 41 biologische winkels van Odin. De boerderij beslaat 26 hectare, waarvan er 6 bestaan uit natuurbuffer.

Zelf groenten veredelen

Waarom begon Odin als eerste, en tot nu toe enige, winkelketen in Nederland een eigen boerderij? In 2016 kwamen twee zaken bij elkaar. Odin merkte dat biologische groenterassen steeds vaker volgens zeer kunstmatige technieken tot stand kwamen. In de toekomst zou daar misschien zelfs genetische manipulatie bij komen. Ook realiseerde het bedrijf zich dat een paar grote zaadbedrijven door patenten bepalen wat er geteeld wordt en dat zij het aantal groentevariëteiten in de winkels beperkt houden. Daar wilde het bedrijf iets aan doen.

Landgoed Baest in Noord-Brabant

Rond die tijd liepen biodynamische boeren Gineke de Graaf en René Groenen in hun eigen tuinbouwbedrijf in Hilvarenbeek tegen beperkingen aan. Er ontstond contact met landgoed Baest, dat in de tijd van de q-koorts op zoek was naar een biodynamisch bedrijf om hun landbouwgrond aan te verpachten. Een voorwaarde was wel dat er een grote partij achter moest staan. Zo kwam Odin in beeld en werden René en Gineke de eerste boeren van Odin-boerderij De Beersche Hoeve.

Veredelen, telen, preparaten

Voor Odin was dit dé gelegenheid voor een plek waar veredeld kon worden volgens de natuurlijke principes van zaadvaste verdeling. Het zaad van deze gewassen zou dan geoogst worden en verhandeld worden. Land dat overbleef zou gebruikt worden voor groenteteelt voor Odin-winkels. René en Gineke maakten al preparaten die gebruikt worden in de biodynamische landbouw, deze activiteit werd ook meegenomen naar de nieuwe locatie.

Nieuwe generatie

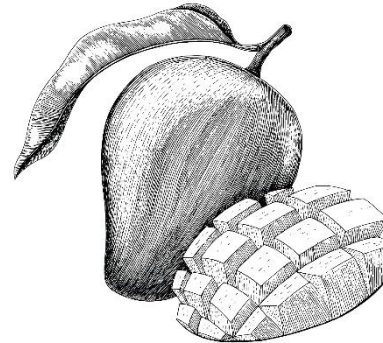
In de jaren daarna ontwikkelde de boerderij zich sterk. Een nieuwe generatie nam het roer over, onder leiding van Teun Luijten en zijn team bestaande uit zijn vrouw Maxim Pinto, Luc Schoonen voor de zaadvermeerdering en Janneke Benschop voor de veredeling. Vrijwilliger Willem Bonger vult het team aan, samen met andere vrijwilligers en stagiairs, uitzendkrachten en loonwerkers.

Lees hoe het verder ging en wat de plannen voor de toekomst zijn op Odin.nl/nieuws of scan de QR-code. Vier het 10-jarig bestaan met ons mee op de gratis open dag op 21 september! Bekijk het programma (leuk voor jong en oud) op Odin.nl/activiteiten.



Hummus met mango en basilicum

Pittigzoete hummus met mango, kikkererwten en basilicum. Lekker op een knapperig broodje of als groentedip. Ook bij een Marokkaanse harira (dikke linzensoep) smaakt een broodje met deze hummus super!



Ingrediënten voor 4

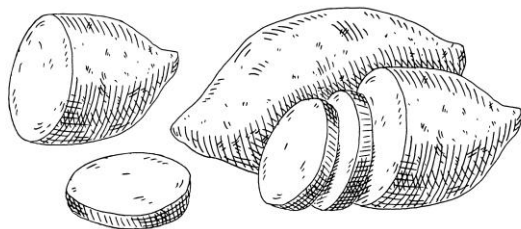
- 200 g kikkererwten (blik)
- 30 g tahin
- 1/2 mango
- 2 el geroosterde sesamolie
- 1 teentje knoflook
- 1 tl kerriepoeder
- 1/2 citroen
- 1/2 tl sambal
- 1 snufje zout
- 1 handje korianderblaadjes of basilicum

Bereidingswijze

1. Doe de kikkererwten in een vergiet en spoel af.
2. Snij de mango in blokjes.
3. Pers een halve citroen uit.
4. Doe deze en alle andere ingrediënten, behalve de koriander/basilicum en de andere helft van de citroen, in een keukenmachine en maal tot je een romige spread hebt.
5. Doe het in een mooi schaaltje leg er wat partjes citroen naast en bestrooi met koriander of basilicum en eventueel nog een drupje sesamolie.

Curry met zoete bataat, courgette en tofu

Lekkere vegan curry met zoete aardappel, courgette en tofu. Serveer met basmatirijst, naan en een mango-komkommersalade.



Ingrediënten voor 4-6

- 2 el plantaardige olie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 courgette
- 2 zoete aardappelen (bataat)
- 100 g tofu wokreepjes
- 1-2 el currypasta
- 2 tomaten
- 1 blik kikkererwten (400 g)
- 2 el plantaardige olie
- 200 ml kokosmelk
- peper naar smaak
- kruidenzout
- handje cashewnoten
- vers korianderblad

Bereidingswijze

1. Snij de ui en de courgette in blokjes. Hak de knoflook fijn.
2. Schil de zoete bataat en snij ook deze in blokjes.
3. Halveer de tomaten, verwijder de harde kernen en snijd ze in blokjes.
4. Spoel de kikkererwten af in een zeef en laat uitlekken.
5. Verhit de olie in een grote koekenpan of in een wok. Bak hierin de ui en de knoflook in een paar minuten glazig, voeg wokreepjes, courgette en zoete bataat toe en bak samen met de currypasta een paar minuten tot ze beginnen te kleuren. Voeg er dan de tomaten, en de kokosmelk aan toe en laat een kwartiertje pruttelen.
6. Voeg op het laatst de kikkererwten toe, warm even mee. Breng op smaak met zout en peper.
7. Strooi er van het vuur de cashewnoten op en evt. wat verse koriander.
8. Serveer met basmati- of jasmijnrijst en warme naan(brood).

Deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Odin

fas

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische courgette

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische zoete bataat

Axarquia in Velez Malaga, Spanje

biodynamische gele uien

Gaas in Swifterbant, Nederland

biologische eikenbladsla rood

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische mango

Natural Tropic in Velez Malaga, Spanje

biologische bananen

APPBosa in Saman, Peru